

企画書内容

1. 学寮給食業務に関する項目について

- (1) 教育機関における学寮給食業務についての貴社の考えを提示してください。
- (2) 朝食の喫食率の向上のため、朝食の献立作成にどのような工夫をされますか。
(例: 米飯食又はパン食の選択制とする。)
- (3) 寮生は15歳～22歳の年齢差、男女の別、運動クラブへの入部の有無など食事摂取量(食欲)に大きな差がありますが、集団給食の中で、概ね皆の満足が得られるようにどのような工夫をされていますか。(例: 御飯、味噌汁、スープ、シチュー、カレーなどおかわり自由とする。バイキング形式とする。)
- (4) 寮生の嗜好を尊重し、意見を献立に反映させるため、どのような方策をとられますか。
(例: 年1回以上全寮生にアンケート調査を行う。意見箱を設置してできることから対応していく。)
- (5) 4週間(28日分)の献立(朝食、昼食、夕食)を提案してください。(エネルギー、タンパク質、脂質、カルシウム、塩分を献立表に表示)

2. 学生食堂給食業務に関する項目について

- (1) 教育機関における学生食堂給食業務についての貴社の考えを提示してください。
- (2) 仕様書に記載の必須メニュー(日替わり定食以外)について、内容(量、食材)を提示してください。
- (3) 本項必須メニュー以外に提供可能なものがあれば内容(量、食材)及び金額(消費税8%込)について提示してください。
- (4) 日替定食の1週間の献立を提示してください。
- (5) 利用者数を増やすためにどのような工夫ができるのか具体的な方法を示してください。

3. 学寮給食業務及び学生食堂給食業務に共通する項目について

- (1) 本校食堂は、15歳から22歳の学生の成長期の学生が主に利用しています。その観点から、食堂についての貴社の考えを提示してください。
- (2) 円滑で安全な食事提供のための、食材仕入れシステムについて提示してください。
- (3) 学生寮給食及び学生食堂業務の運営組織について提示してください。(管理組織図、要員構成図、平常時の連絡体制等)
- (4) 貴社の衛生管理に対する考え方を提示してください。
- (5) 貴社のHACCPの取り組みについて記載してください。
- (6) 本校の施設・設備に沿った衛生管理方法・体制及び従業員に対する衛生管理・教育について提示してください。
- (7) 改善要求への対応方法について記載してください。
- (8) 厨房、食堂フロアの清掃体制について提示してください。
- (9) 不慮の事故(地震等の災害及び食中毒等)が発生した場合の対応マニュアル及び緊急時の連絡体制について提示してください。
- (10) 会社特性(アピール部分)について記載してください。

4. 実技評価内容

- (1) 食事の体裁(見た目)
- (2) 食事の食感(味)
- (3) 食事の栄養バランス
- (4) 食事の量(ボリューム)
- (5) 質問事項の回答
- (6) 総合的な印象

審査基準

I 採択案件の決定方法

提案された企画について審査を行い、各評価項目の得点合計が「最も高い者」を採択案件とする。提案された企画書について書類審査を行い、各評価項目の得点合計の上位3社を選定し、3社で試食選考を行い、書類審査及び実技選考の総合判定で決定する。

II 審査方法

企画提案書に基づき、徳山工業高等専門学校学寮給食業務等委託事業者選定委員会において、仕様書に基づき書類選考(第1次審査)を行い「適合・不適合」の判断を行い、適合業者について試食選考(第2次審査)を実施し決定する。

III 評価方法

評価は下記の各項目について次の評価基準による5段階評価とする。徳山工業高等専門学校学寮給食業務等委託事業者選定委員会の委員が各々評価した結果について、1～3の大項目及び試食選考についてそれぞれの平均得点を合計した得点を当該提案者の得点とする。

「評価基準」

書類選考

大変優れている	=	5点
優れている	=	4点
普通	=	3点
やや劣っている	=	2点
劣っている	=	1点

1. 学寮給食業務に関する項目について

- (1) 教育機関における学寮給食業務についての貴社の考えを提示してください。
- (2) 朝食の喫食率の向上のため、朝食の献立作成にどのような工夫をされますか。
(例：米飯食又はパン食の選択制とする。)
- (3) 寮生は15歳～22歳の年齢差、男女の別、運動クラブへの入部の有無など食事摂取量(食欲)に大きな差がありますが、集団給食の中で、概ね皆の満足が得られるようにどのような工夫をされていますか。(例：御飯、味噌汁、スープ、シチュー、カレーなどおかわり自由とする。バイキング形式とする。)
- (4) 寮生の嗜好を尊重し、意見を献立に反映させるため、どのような方策をとられますか。(例：年1回以上全寮生にアンケート調査を行う。意見箱を設置してできることから対応していく。)
- (5) 4週間(28日分)の献立(朝食、昼食、夕食)を提案してください。(エネルギー、タンパク質、脂質、カルシウム、塩分を献立表に表示)

2. 学生食堂給食業務に関する項目について

- (1) 教育機関における学生食堂給食業務についての貴社の考えを提示してください。
- (2) 仕様書に記載の必須メニュー（日替わり定食以外）について、内容（量、食材）を提示してください。
- (3) 本項必須メニュー以外に提供可能なものがあれば内容（量、食材）及び金額（消費税8%込）について提示してください。
- (4) 日替定食の1週間の献立を提示してください。
- (5) 利用者数を増やすためにどのような工夫ができるのか具体的な方法を提示してください。

3. 学寮給食業務及び学生食堂給食業務に共通する項目について

- (1) 本校食堂は、15歳から22歳の学生の成長期の学生が主に利用しています。その観点から、食堂についての貴社の考えを提示してください。
- (2) 円滑で安全な食事提供のための、食材仕入れシステムについて提示してください。
- (3) 学生寮給食及び学生食堂業務の運営組織について提示してください。（管理組織図、要員構成図、平常時の連絡体制等）
- (4) 貴社の衛生管理に対する考え方を提示してください。
- (5) 貴社のHACCPの取り組みについて記載してください。
- (6) 本校の施設・設備に沿った衛生管理方法・体制及び従業員に対する衛生管理・教育について提示してください。
- (7) 改善要求への対応方法について記載してください。
- (8) 厨房、食堂フロアの清掃体制について提示してください。
- (9) 不慮の事故（地震等の災害及び食中毒等）が発生した場合の対応マニュアル及び緊急時の連絡体制について提示してください。
- (10) 会社特性（アピール部分）について記載してください。

4. 実技評価内容

- (1) 食事の体裁（見た目）
- (2) 食事の食感（味）
- (3) 食事の栄養バランス
- (4) 食事の量（ボリューム）
- (5) 質問事項の回答
- (6) 総合的な印象